

## Trattamento del pesce servito crudo

Biologicamente, il pesce crudo può essere portatore involontario di un verme nematoda chiamato Anisakis, in grado di migrare nel nuovo ospite anche alcune ore dopo la pesca e nocivo per l'uomo sotto varie forme.

Per tale motivo, la somministrazione del pesce crudo è soggetta a severe disposizioni contenute nel Regolamento CE 853 del 2004 le quali impongono a chi vuole servire questo prodotto di neutralizzare il pericolo di cui sopra trattando la materia prima con un congelamento di almeno 24 ore a 20 gradi sottozero.

Il ristorante “21040” utilizza apparecchiature a norma di legge per abbattere il pesce crudo a 40 gradi sotto lo zero con congelamento rapido. Tale tecnica è volta a raggiungere la temperatura di 20 gradi sottozero al cuore entro 240 minuti, favorendo la formazione di microcristalli di ghiaccio che non danneggiano la struttura cellulare e preservano le qualità organolettiche del prodotto, il quale non verrà comunque servito prima di aver trascorso almeno 24 ore alla temperatura di conservazione.

# I nostri Crudi

Crudità di mare “ <b>21040</b> ” (selezione di crudi e crostacei)	25,00 €
Crudità Royal “ <b>21040</b> ” (selezione di crudi e crostacei)	38,00 €
Ostrica Concava del giorno a partire da	6,00 €/pz.
Scampi	7,00 €/pz.
Gamberi Rossi	5,00 €/pz.
Gamberi Viola	7,00 €/pz.
Cheesecake di tonno, gel di anguria alcolica e tarallo sbriciolato	24,00 €
Carpaccio di ricciola con latte di cocco, pistacchio e profumi di menta e lime	24,00 €

# Antipasti

Capesante gratinate con burro alla frutta secca e salsa del suo corallo	18,00	€
Insalatina di mare tiepida con sedano croccante e melone	16,00	€
Polpo all'acqua pazza con gateau di patata allo zafferano	18,00	€
<b>“21040”</b> mix (assaggi misti caldi)	18,00	€
Zuppetta di cozze e vongole al pomodoro	16,00	€
Gamberi alla beccafico	16,00	€
Alici del cantabrico con crostini di pane e burro montato	14,00	€
Tapas “21040”	14,00	€

# Primi

Spaghettone aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero e crema di parmigiano	16,00	€
Pacchero di Gragnano all'astice sgusciato	18,00	€
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	16,00	€
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" con ostriche e agrumi	18,00	€
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" ai frutti di mare	18,00	€
Gnocchetti al nero di seppia con rana pescatrice ed erbe	16,00	€
Tortello ripieno cacio e pepe con tartare di gambero	16,00	€

# Secondi

Grigliata di mare	25,00	€
Gamberoni alla piastra	25,00	€
Ombrina, scarola, pinoli e uvetta	20,00	€
Merluzzo al cartoccio con finocchio CBT e la sua maionese	20,00	€
Tagliata di tonno in crosta di sesamo e spaghetti di verdura	22,00	€
Salmone con asparagi, salsa ajoli e pomodorini confit	20,00	€

# Dolci

Caprese al cioccolato bianco e ricotta con pepe di Sichuan	7,00	€
Panna cotta al rum e zeste di arancia candite	7,00	€
Semifreddo allo zenzero, geleè ai lamponi e note di cioccolato	7,00	€
Sorbetto mantecato al limone e vodka	6,00	€
Sorbetto mantecato alla mela verde e Calvados	6,00	€
Degustazione pecorino sardo con miele	8,00	€
○○○○○○○		
Coperto	3,00	€
Acque minerali	2,50	€
Bibite	3,00	€
Caffè	2,00	€